# KYRIAKOS KYNIGOPOULOS : le Titan de l'œnologie

**On le surnomme « le Grec » dans le milieu. Loin d'être irrévérencieux, le qualificatif est plus évident à prononcer que son patronyme hellénique. Mais ce qu'il faut retenir de lui, c'est surtout son parcours remarquable, ses connaissances pointues de la vigne et du vin et son goût pour l'innovation qui ont fait du dirigeant de Burgundia Œnologie, un homme incontournable au niveau planétaire...**

L'image des vignes de son enfance lui revient encore avec force émotion. Celles de son grand-père qui, comme beaucoup d'autres, cultivait ses terres pour en tirer de quoi boire et manger. Elles poussaient juste devant sa maison. Kyriakos Kynigopoulos avait six ans et habitait Ampelokipi (quartier de Thessalonique près d'Athènes). Textuellement en français : les jardins de la vigne. Alors... « prédestiné », comme il aime à le dire, ou pas ? Toujours est-il que c'est précisément à cet âge qu'il a compris que son avenir serait lié à ces plants torturés et généreux.

Avec un père architecte et une mère styliste, son ambition professionnelle ne sied guère à son aîné qui l'aurait rêvé médecin militaire. Mais il bénéficie tout de même du soutien maternel. Bachelier, il s'exile pour une semaine de vacances bien méritée comme le veut la tradition.

« La plupart sont partis en Crète mais moi j'ai choisi la France, le pays du vin, plus exactement la Bourgogne dont je ne connaissais pas grand chose », raconte-t-il. L'année suivante, en 1977, il intègre l'école d'ingénieurs en agroalimentaire de Thessalonique.

## L'adoption bourguignonne

En 1982, son titre d'ingénieur en poche, Kyriakos Kynigopoulos revient en territoire bourguignon, sur les conseils de son ancien professeur d'œnologie. Il trouve un emploi dans une cave et passe le diplôme national d'œnologie. Puis, les événements s'enchaînent. 1985, marque l'année de son inscription à l'Ensbana pour décrocher un DEA. Parallèlement, il trouve cette fois un travail dans un laboratoire beaunois, BSV. Sa soif de savoir se poursuit ensuite avec une thèse et il obtient son doctorat en 1988.

**PROJET** Kyriakos Kynigopoulos, avec à gauche, la maquette du projet du futur laboratoire de Burgundia Œnologie.

A cette même date, le laboratoire BSV est racheté par Guy Simon (Filab œnologie). « J'ai alors pensé rentrer en Grèce », explique-t-il. Mais les liens se resserrent. La France le retient déjà. « On m'a proposé de me confier le laboratoire de Beaune ». Kyriakos Kynigopoulos accepte et exerce son métier en binôme avec une technicienne qui partage pleinement sa passion pour le vin. Et les résultats ne se font pas attendre. « En 1989, le chiffre d'affaires est de 1,8 million de francs et en 1990, il s'élève à 3 millions. J'ai dû embaucher deux personnes supplémentaires », se souvient-il.

Puis Filab est intégré au géant international SGS. « On est devenu le seul pôle d'activité œnologique de cet

**? Qu'avez-vous rapporté de vos origines grecques pour le vin français ?**

**« Les Grecs sont naturellement optimistes. Nous avons un bon sens de la création, une grande ouverture d'esprit. Mais, la France que j'ai choisie reste le temple de l'œnologie, la référence. Le vin y est un produit noble. J'y ai aussi trouvé mes pères spirituels. D'ailleurs, je n'ai commencé à travailler pour la Grèce qu'en 2002. »**

# Le manager de la semaine

**QUELQUES CHIFFRES**

- **Suivi et analyses pour plus de 200 domaines en Bourgogne et 70 à l'étranger**
- **27 000 échantillons analysés par an**
- **1 filiale en Californie**
- **1 autre en Grèce dès 2010**
- **4 œnologues**
- **3 techniciens de laboratoire**
- **1 secrétaire**

énorme groupe », précise-t-il.

## Homme de l'année

En 2005, le laboratoire est à son apogée. Et pour cause, Kyriakos Kynigopoulos s'est construit une renommée de taille en quelques années. En 1994, il est élu « homme de l'année » par la RVF (Revue du vin de France, une référence pour les professionnels). Deux ans plus tard, les Américains lui octroient un titre équivalent outre-Atlantique. Il manque d'ailleurs de s'y installer mais la France ne l'entend pas ainsi : « Le groupe SGS m'a offert 10 % de parts pour que je reste ». A noter qu'en 2008, il récidivera en se classant cette fois parmi « les 100 personnalités qui font le vin en France », selon la RVF.

Revenons à 2005. Car c'est l'année au cours de laquelle, il prend la décision de racheter le laboratoire beaunois. L'entreprise est délicate, mais il arrive à ses fins, un an et de très nombreuses négociations plus tard. Il le rebaptise Burgundia Œnologie.

Le 26 octobre dernier, Kyriakos Kynigopoulos et Alain Suguenot, député-maire de Beaune, se sont retrouvés à l'occasion de la pose de la première pierre du futur laboratoire de Burgundia Œnologie qui ouvrira ses portes au 1er juin 2010. Le nouveau bâtiment de 1 025 m², sis aux portes de l'entrée sud de l'autoroute A6, disposera de trois salles de dégustation, d'un magasin de vente libre, d'une salle de réunion et d'un loft pour accueillir les clients qui viennent souvent de très loin : Etats-Unis, Chili, Afrique du Sud, Suisse, Grèce, Italie, Allemagne et prochainement de Chine.

Burgundia Œnologie y poursuivra ses activités de conseil en Bourgogne et à l'étranger, continuera ses recherches de sélection et amélioration des produits œnologiques et y développera de nouveaux pôles comme la microbiologie (nouveaux appareillages pour des résultats en 6 heures au lieu de 10 jours), l'analyse des bouchons ou encore l'analyse fine par chromatique avec à terme une extension du bâtiment possible réservée à l'export. De nouveaux recrutements sont également prévus.

**PREMIERE PIERRE**
Ci-dessus, Kyriakos Kynigopoulos et le député-maire de Beaune Alain Suguenot lors de la pose symbolique de la première pierre du futur laboratoire de Burgundia Œnologie.

## Pédagogie et complicité

Analyse, conseil et vente. Trois mots pour résumer une activité débordante. « Depuis 1987, j'ai changé beaucoup de choses car le bourgogne manquait de couleur et de glycérol », explique Kyriakos Kynigopoulos. Innovant, il a notamment initié les producteurs de vin à la MPF (macération préfermentaire à froid), un procédé qui utilise de la neige carbonique. Pédagogue et complice, « les vignerons sont avant tout mes amis », il n'hésite pas à leur conseiller de nouvelles techniques ou leur faire redécouvrir d'anciennes méthodes passées aux oubliettes.

Il commercialise, par ailleurs, des produits œnologiques issus d'une sélection rigoureuse auprès de l'ensemble des fabricants. Sa gamme Exelcia, née il y a quelques années, regroupe ainsi une famille d'outils ultra-performants (levures, bactéries, enzymes, tanins...) spécifiquement dédiés au Pinot noir et au Chardonnay de Bourgogne, mais qui profitent désormais à d'autres régions et cépages de France et de Navarre.

En bref, à 50 ans, l'homme n'a pas fini de bouleverser le monde du vin. Et il a un rêve, celui de créer un jour une fondation avec ses deux enfants, Athina et Alexios, afin d'aider les jeunes étudiants grecs, passionnés comme lui, à financer leurs études d'œnologie.

■ FLORENCE PARRINELLO

**LABORATOIRE**
Un seul objectif pour le laboratoire : analyser rapidement pour agir au bon moment.

## Indiscrétions

**Les principales qualités d'un manager ? « Être à l'écoute de ses clients et collaborateurs et se fixer des objectifs. »**
**Un défaut ? « Manquer d'imagination et ne pas communiquer. »**
**Votre meilleur souvenir de dirigeant ? « Lorsque j'ai été élu homme de l'année par la RVF en 1994. »**
**Un sport ? « Le football. »**
**Un plat, une boisson ? « Les ris de veau de Jean-Michel Lorain à Joigny. Les grands blancs de Puligny et rouges de Musigny, parmi mes préférés. »**
**Un rêve ? « Créer un vignoble en Grèce, à Santorini. »**
**Un autre métier ? « Dans la finance ou la médecine. »**
**Une devise ? « Comme dit la chanson grecque : "Toujours être optimiste". »**